

# 4月の新共同購入品

## コスモス食品の「オーガニック ポタージュ」3種

有機JAS認証を取得したフリーズドライの粉末ポタージュ。  
動物性原料不使用、グルテンフリー。過度な味付けはせず、食材そのものを味わっていただくため、世界一水質が綺麗といわれる海のクリスマス島の塩をはじめとする良質な素材を使用し味作りをしました。袋の中身を器にあげ、熱湯(約140ml)を注ぎよくかき混ぜてお召し上がりください。

### 「オーガニックポタージュ コーン」

ハンガリーの有機スーパースイートコーンを使用。  
コーンの甘みをしっかり残し、より甘みを引き出すためにコーンを煮込みました。  
また、コーン本来の食感を生かし、なめらかなとろみのあるポタージュに仕上げました。



### 「オーガニックポタージュ トマト」

有機トマト使用。  
トマトの酸味と甘味、旨味のバランスのよいポタージュです。  
にんじんのペーストを加え、トマトの酸味をマイルドにし、小さなお子様にも親しみやすくしました。



### 「オーガニックポタージュ えだまめ」

有機枝豆使用。  
枝豆の粒の感じを残しながら、ペースト状にし、食べる食感を大切にしました。  
枝豆特有の風味を生かし、豆乳を入れマイルドに仕上げた、やさしくシンプルなポタージュです。



## 「鮭フレーク(ピン)」

### 三陸水産

北海道産鮭の小骨や血合いを蒸してから丁寧に取り除き、大鍋でこだわりの無添加調味料を加えながら攪拌し、鮭フレークに仕上げました。手作りならではのやさしい味わいです。



## 「とうもろこしからうまれた水切りネット」

無理なく出来ることから一歩ずつ。油分や有機物の排水への流出を減らし、植物由来で生分解性素材のポリ乳酸でできた水切りネットで、ミズマモルシリーズのひとつ。  
廃棄や埋立をしても土中の微生物によって炭酸ガスと水に分解されるため、ご家庭で生ゴミと一緒にコンポスト化(たい肥化)することができます。  
伸縮性があり、三角コーナーや排水口に共通で使用いただけます。 ※浅皿タイプの排水口にはお使いいただけません。



| 品名                 | 容量  | 会員価格 | ① | ② | ③            | ④ | 原材料または成分   |
|--------------------|-----|------|---|---|--------------|---|--|
| オーガニックポタージュ コーン    | 18g | 232  |   |   |              |   | 有機カーネルコーン[有機とうもろこし(ハンガリー)]、有機豆乳、有機黒糖、食塩(クリスマス島の塩)、有機ポテトフレーク、有機でん粉[有機じゃがいも(国産)]、白こしょう、有機発酵野菜粉末[発酵ねぎ(タイ)、発酵人参(タイ)]   |
| オーガニックポタージュ トマト    | 16g | 232  |   |   |              |   | 有機トマトペースト[有機トマト(アメリカ)]、有機豆乳、有機にんじんペースト[有機にんじん(国産)]、有機カーネルコーン[有機とうもろこし(アメリカ)]、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩(クリスマス島の塩)、白こしょう、有機発酵野菜粉末[発酵ねぎ(タイ)、発酵人参(タイ)]有機でん粉[有機じゃがいも(国産)] |
| オーガニックポタージュ えだまめ   | 17g | 232  |   |   |              |   | 有機むさえだまめ[有機枝豆(中国)]、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉[有機じゃがいも(国産)]、食塩(クリスマス島の塩)、有機ポテトフレーク、白こしょう、有機発酵野菜粉末[発酵ねぎ(タイ)、発酵人参(タイ)]   |
| 鮭フレーク(ピン)          | 90g | 534  |   |   | ③回目掲載<br>④回目 |   | 鮭(北海道産)、食用なたね油、発酵調味料、食塩、醤油(小麦・大豆を含む)   |
| とうもろこしからうまれた水切りネット | 30枚 | 728  |   |   |              |   | サイズ:1枚/約21×12cm(伸縮性あり)<br>素材:ポリ乳酸(とうもろこし由来) 生産国:日本   |